Bigolar

Produtos feitos para durar

Manual de Instruções

Contém Super Receitas

INSTRUÇÕES DE USO

(Mod. 1000, 1100, 1220, 1320, 1420, 1520 e 1750)

É importante que antes de utilizar o produto você leia atentamente todas as instruções, pois elas garantirão sua segurança e eficácia.

Antes de ligar a máquina, verifique se a voltagem é a mesma de sua rede elétrica.

Coloque seu equipamento somente sobre supefícies planas, firmes, limpas e secas.

Como trabalhar com o cilindro:

Para sovar pães e cucas deixe a regulagem dos rolos bem abertos e largue a massa em pequenas proporções para não sobrecarregar o equipamento. Sove a massa quantas vezes forem necessárias. Para sua segurança fique sempre na posição de saída da massa.

Para regular a espessura da massa use os reguladores, localizados na parte superior do cilindro com o cuidado de manter a mesma regulagem nas duas extremidades para evitar que a massa se desloque para os lados, sendo assim procure utilizar mais o centro dos rolos.

Para os modelos que possui uma tomada de força que é usada para acoplamento dos acessórios como cabeçote extrusor para massas, picador de carne e misturador, basta encaixa-los, e apertar o manípulo de fixação para firmar o mesmo junto á máquina.

Na montagem, observar que o cabeçote do picador de carne e extrusor para massas possui um rolamento na parte de trás do caracol. **Tomar o cuidado de colocar uma gota de óleo de máquina ou banha, toda vez que for usar**, não faça massa sem antes lubrificar o rolamento.

Para fazer massas e bolachas encaixe o cabeçote do extrusor na tomada de força e aperte o manípulo de fixação, coloque o caracol e rosqueie na ponta um **parafuso chato**, então escolha o modelo de massa, coloque o molde desejado e aperte novamente. (**Não apertar demais, só encostar.**)

Ligue a máquina e coloque a massa em **pequenos pedaços**, tome o cuidado para não encher o bocal da extrusora, pois só dificultará para o caracol apanhar a massa.

Atenção, não empurre a massa contra o caracol com os dedos e nem mesmo com o socador, pois o caracol se encarrega de puxar.

Para moer carne use o mesmo processo para fazer massas, porém substitua o parafuso chato pela ponteira com rosca, onde deverá ser encaixada a cruzeta e o disco.

Obs.: Coloque a carne a ser moída em tiras finas e aos poucos.

Para utilizar o misturador, encaixe o mesmo na tomada de força da máquina e aperte o manípulo de fixação. Coloque primeiro a farinha e depois com a máquina em movimento coloque os ovos (mexidos) aos poucos, deixando misturar de 8 a 10 minutos até deixar a massa levemente firme.

Misturas aconselhadas:

A cada 1 kg de farinha, colocar aproximadamente 8 ovos.

Para extrusão do modelo macarrão, aconselhamos aproximadamente 10 ovos por Kg de farinha.

Inovação Bigolar: nossas chapinhas para massa são fabricadas com material anti-aderente, portanto, não as deixe na água, pois, isso só acarretará em criação de fungos e bactérias. Espere secar e com uma leve batida a massa irá se soltar.

CUIDADOS COM A MÁQUINA

Não permita que crianças e pessoas sem experiência trabalhem com a máquina, assim evitará acidentes e outros danos.

Lubrifique a máquina a cada 30 horas de uso no local indicado. (Somente graxa)

Nunca limpe os rolos com a máquina ligada, pois, pode enrolar o pano, amassar os rolos e provocar acidentes. Jamais limpe a massa dos rolos com facas, lixas ou ferramentas pontiagudas porque riscará os rolos e prejudicará o seu funcionamento.

Quando não estiver usando a máquina, deixe-a desligada da tomada.

Nunca utilize o cilindro e o extrusor ao mesmo tempo.

Não use a máquina forçada, tente adaptá-la a sua capacidade se não poderá queimar o motor e danificar as peças.

Nos produtos da Linha Bigolar com motores 1/3 CV, 1/4 CV e 1/2CV, o uso é exclusivamente DOMÉSTICO.

Para a limpeza e higienização utilize somente um pano úmido com água ou álcool.

Para uma vida mais longa e operações seguras e eficientes, recomendamos seguir as instruções contidas neste manual.

PROBLEMA	**CAUSA**	**SOLUÇÃO**
A máquina não liga	- Verifique se a máquina está plugada na tomada. - Verifique se sua residência não está sem energia elétrica.	- Conecte a máquina na tomada ou aguarde o retorno da energia elétrica. - Tente trocar de tomada.
A máquina está dando choque	- Ambiente úmido	- Utilizar calçados de borracha ou trocar de lugar a máquina.
A máquina faz barulho	- Parafuso solto	- Verificar e apertar.
O motor está roncando	- Queda de luz	- Verifique a voltagem da energia
A máquina não tem força ou patina	- Massa muito seca ou dura. - Engrenagem com dentes quebrados ou gastos. - Correia frouxa. - Excesso de massa no bocal.	- Acertar o ponto da massa. - Trocar a engrenagem. - Esticar a correia. - Diminuir a quantidade de massa.
O caracol não está puxando a massa ou ela volta	- A massa está mole demais ou a chapinha está entupida.	- Ajustar o ponto da massa ou retirar a massa seca da chapinha.
Cai a lâmina da serra	- Lâmina muito esticada - Parafuso frouxo na regulagem	- Ajustar a lâmina no ponto certo - Regular conforme adesivo na parte superior.

OBS.: - Consumo do motor: 1/4 cv = 0,344 kw/h
- Consumo do motor: 1/3 cv = 0,500 kw/h
- Consumo do motor: 1/2 cv = 0,950 kw/h
- Consumo do motor: 1 cv = 1,619 kw/h
- Consumo do motor: 2 cv = 2,631 kw/h

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A BIGOLAR garante este produto pelo prazo de 6 (seis) meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal de Compra.

A garantia cobre somente defeitos de fabricação.

Essa garantia é válida somente na fábrica ou nos pontos de assistência técnica autorizada,que utilizará de técnicos especializados e peças originais garantindo o serviço executado.

É válida a garantia desde que:

O produto tenha sido utilizado segundo as **instruções, funções e aplicações** contidas no manual de instruções;

Seja apresentada a Nota Fiscal de compra ou termo de garantia devidamente preenchido, datado e assinado pelo revendedor.

Anula-se esta garantia nos seguintes casos:

Possíveis defeitos ocorridos por uso indevido em desacordo com o manual de instruções ou se ocasionado por fatores externos como: pancadas, quedas, maresia, umidade, defeitos na rede elétrica e raios.

Os eventuais defeitos decorrentes de desgaste natural pelo uso do produto (engrenagens, rolos, raspadores, rolamentos e partes elétricas);

Utilização de peças, componentes ou acessórios não recomendados pelo fabricante.

A garantia não cobre queima do motor por danos elétricos, o equipamento vem testado de fábrica e em perfeito estado de funcionamento.

Possíveis ônus por conta do cliente:

Transporte do produto para a fábrica ou pontos de assistência técnica.

A BIGOLAR reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e de designer dos seus produtos sem aviso prévio.

O uso do equipamento incompatível com as normas de garantia nos dá o direito de **NÃO** substituir os itens danificados gratuitamente.

Foro: Fica eleito o foro da comarca de Erechim-RS, para qualquer ação.

A BIGOLAR e sua equipe está a sua disposição
para esclarecer qualquer dúvida através do

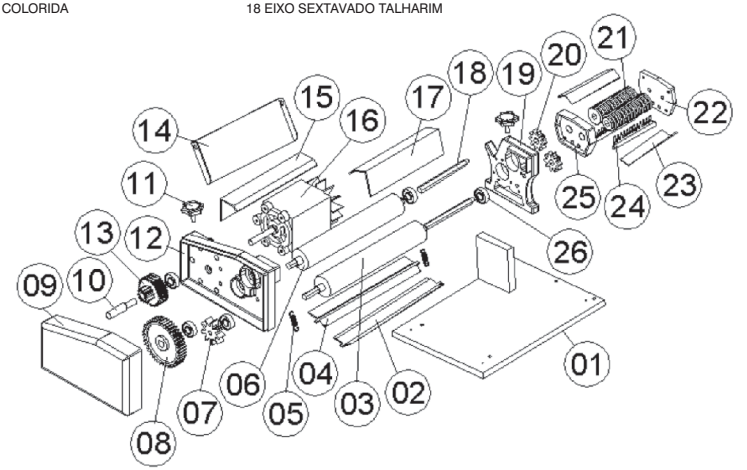
SAC (54) 3321-9595 / 3321-9605 / 3522-2025

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Bigolin Comércio de Máquinas e Equipamentos Ltda.
Rua Germano Carlos Knapick, 750 - Distrito Industrial - Cep 99700-000 - Erechim-RS
vendas e assistência técnica: vendas@bigolar.com.br
msn: bigolinmaquinas@hotmail.com
www.bigolar.com.br

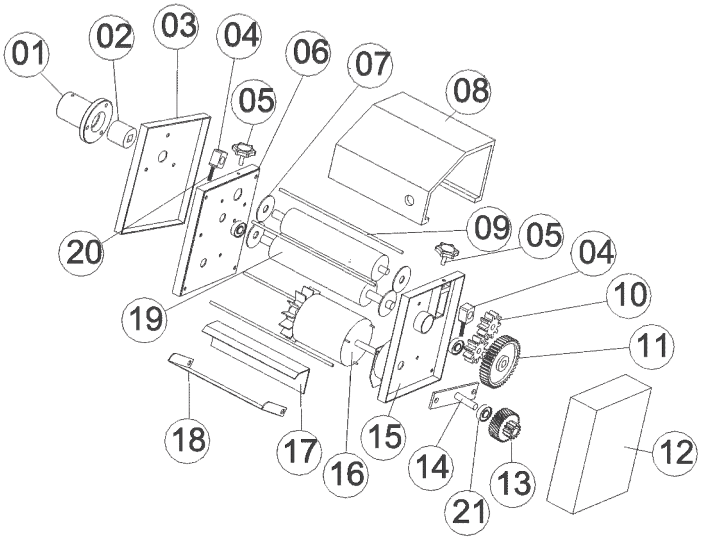
CILINDRO SOVADOR E COM TALHARIM 250mm/300mm (Ex.: 1000, 1010, 1100 e 1110)

01 BASE MDF
02 RASPADOR DE BAIXO
03 ROLO DE BAIXO
04 RASPADOR DE CIMA
05 MOLA DO RASPADOR
06 ROLO DE CIMA
07 ENGRENAGEM 9 DENTES
08 ENGRENAGEM DUPLA 44 E 9 DENTES
09 TAMPA COLORIDA
10 EIXO EXCENTRICO
11 MANIPULO
12 LATERAL MOTOR
13 ENGRENAGEM HELICOIDAL
14 BANDEJA DE ENTRADA
15 PROTEÇÃO DO MOTOR
16 MOTOR ¼ CV
17 PROTEÇÃO DOS ROLOS
18 EIXO SEXTAVADO TALHARIM
19 LATERAL PAR
20 ENGRENAGEM TALHARIM
21 ROLOS TALHARIM
22 LATARAL TALHARIM
23 PROTEÇÃO ROLOS TALHARIM
24 PENTE TALHARIM
25 LATARAL BASE TALHARIM
26 ROLAMENTO 6203ZZ



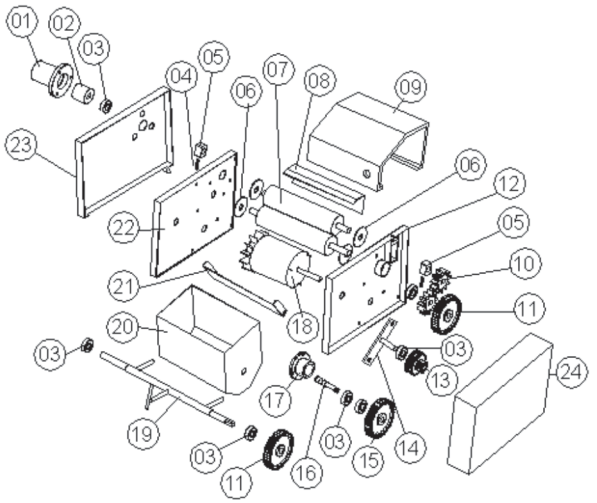
EXPLOSÃO DO CILINDRO INOX BIGOLAR 250mm/300mm (Ex.: 1220 e 1320)

1 MANCAL DE ACOPLAMENTO
2 BUCHA QUADRADA 07
3 LATERAL DE INOX
4 MANCAL DE ABERTURA
5 MANÍPULO
6 LATERAL DO EXTRUSOR
7 ARRUELA DE ENCOSTO
8 CORPO DA MÁQUINA
9 VARETAS
10 ENGRENAGEM 11 DENTES
11 ENGRENAGEM 44 DENTES
12 TAMPO INOX DO MOTOR
13 ENGRENAGEM HELICOIDAL
14 EIXO DA ENGR HELICOIDAL
15 LATERAL DO MOTOR
16 MOTOR 1/3 CV
17 PROTEÇÃO DOS ROLOS
18 BANDEJA DE ENTRADA
19 ROLOS DE INOX
20 MOLA DE ABERTURA ROLO
21 ROLAMENTOS 6203 Z



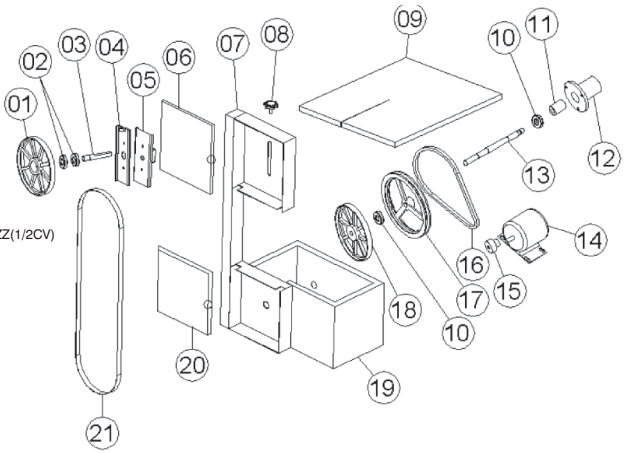
EXPLOSÃO DA MÁQUINA CONJUGADA INOX BIGOLAR 250mm/300mm (Ex.: 1420 e 1520)

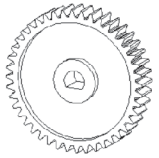
01 MANCAL DE ACOPLAMENTO
02 BUCHA QUADRADA
03 ROLAMENTO 6203ZZ
04 MOLA
05 MANCAL DO ROLO
06 ARRUELA DE ENCOSTO
07 ROLOS DE INOX
08 PROTEÇÃO DO ROLO
09 CORPO DE INOX
10 ENGRENAGEM 11 DENTES
11 ENGRENAGEM 44 DENTES
12 LATERAL DE INOX MOTOR
13 ENGRENAGEM HELICOIDAL
14 EIXO DA ENGRENAGEM HELICOIDAL
15 ENGRENGEM 30 DENTES
16 EIXO ENGRENAGEM 30 DENTES
17 MANCAL
18 MOTOR 1/3 CV
19 EIXO MISTURADOR
20 CUBA DE INOX
21 BANDEJA DE ENTRADA
22 LATERAL INOX
23 TAMPO INOX ACOPLADOR
24 TAMPO INOX MOTOR



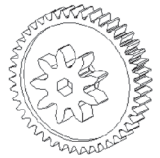
EXPLOSÃO DA MÁQUINA SERRA-FITA PARA CARNES 1/2CV E 1/3CV, LÂMINA 1,87CM

01 VOLANTE DE CIMA
02 ROLAMENTO 6202ZZ
03 EIXO DE CIMA
04 ESTICADOR INTERNO
05 ESTICADOR EXTERNO
06 PORTA DE CIMA
07 ESTRUTURA DA SERRA
08 MANÍPULO 3/8
09 MESA INOX
10 ROLAMENTO 6202ZZ(1/3CV) 6203ZZ(1/2CV)
11 BUCHA QUADRADA
12 MANCAL ACOPLAMENTO
13 EIXO DE BAIXO
14 MOTOR 1/3CV OU ½ CV
15 POLIA VZ MOTOR
16 CORREIA Z850
17 POLIA Z
18 VOLANTE DE BAIXO
19 BASE DO MOTOR
20 PORTA DE BAIXO
21 LAMINA SERRA 1,87METROS

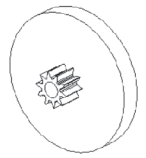




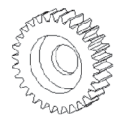
Engrenagem 44 dentes



Engr dupla 44 + 9 dentes



Volante + 10 dentes



Engrenagem 30 dentes

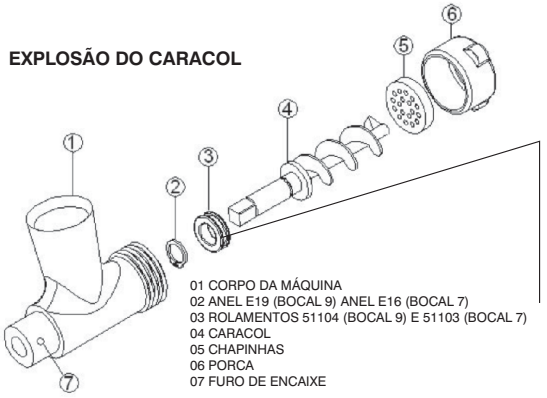
Engr Helicoidal 35/12 dentes

Engrenagem 11 dentes

Engrenagem 9 dentes

Engrenagem 12 dentes

EXPLOSÃO DO CARACOL



01 CORPO DA MÁQUINA
02 ANEL E19 (BOCAL 9) ANEL E16 (BOCAL 7)
03 ROLAMENTOS 51104 (BOCAL 9) E 51103 (BOCAL 7)
04 CARACOL
05 CHAPINHAS
06 PORCA
07 FURO DE ENCAIXE

Colocar uma gota de óleo de máquina ou banha, no rolamento nº 3, toda vez que for usar, não faça massa sem antes lubrificar o rolamento.

INSTRUÇÕES PARA USO DA SERRA:

Antes de por em funcionamento sua Serra Fita, certifique-se que ela está na regulagem **Certa e Correta**.

- Antes do uso lubrifique a lâmina (fita) com banha, para melhor funcionamento.

- O tensionamento da fita é feito apertando ou afrouxando o regulador superior da Serra Nº 7. Não esticar muito a lâmina, deixe um pouco frouxa.

- A Serra possui um regulador de altura de corte, dependendo do tamanho do produto a ser cortado, regula-se o vão vertical. Ex. Para cortes grandes deixa-se o vão totalmente aberto. Para cortes menores, regula-se de acordo com a espessura do produto.

O alinhamento correto da lâmina em relação às polias, obtém-se apertando ou afrouxando os parafusos posicionados atrás da máquina conforme adesivo.

Para regular a lâmina, girar o volante superior com as mãos até encontrar o alinhamento correto.

Para sua segurança, quando estiver moendo carne retire a lâmina da máquina.

COMO ACOPLAR O CABEÇOTE DO PICADOR DE CARNE:

- Encaixe o cabeçote na máquina e aperte o manípulo de fixação. (parafuso vermelho)
- Coloque o caracol no picador, não esquecendo de lubrificar **o rolamento de encosto**

com uma gota de óleo (não usar azeite) ou banha toda vez que for trabalhar, em seguida ,coloque a navalha na ponta do caracol, e depois o disco,cuide para que fique bem encaixado. Rosqueie o bocal no cabeçote até encostar-se ao disco, tomando o cuidado para não apertar demais e nem deixar frouxo.

Obs.: Corte a carne a ser moída em tiras finas e coloque aos poucos.

INSTRUÇÕES PARA FAZER TALHARIM NOS MODELOS 1010 e 1110

Fazer massa fresca, em casa, é facílimo! E o resultado é delicioso! Você pode usá-la para cortar talharim ou fazer massas recheadas como ravióli e tortelloni. Veja a nossa dica de preparo, passo a passo:

Ingredientes:

Para 500 g de massa fresca

- 2 1/2 xícaras (300g) de farinha de trigo
- 3 ovos grandes

Modo de preparo:

Passo 1: misturando a massa - coloque a farinha, faça um furo no centro, quebre os ovos e com um garfo, bata levemente e vá misturando, aos poucos, a farinha.

Passo 2: amassando a massa - sove a massa empurrando e apertando até que fique homogênea e macia, por 5 minutos no mínimo. Tente fazê-lo com uma mão apenas, mantendo a outra limpa. Se a massa grudar, polvilhe com um pouco de farinha e forme uma bola.

Passo 3: abrindo a massa - ajuste o controle da máquina de massa (manual ou elétrica) para a abertura maior. Corte a massa em 6 pedaços. Polvilhe cada pedaço com farinha e passe pela máquina. Regule a máquina para uma espessura um pouco menor, polvilhe a massa com farinha e passe novamente. Repita o processo até atingir a espessura desejada, mais ou menos 1mm.

Passo 4: cortando a massa para formar o talharim corte as mantas de massa em retângulos com 10cm de largura e **deixe-a secar sobre um pano enfarinhado, por cerca de 10 minutos**.

Passo 5: passe as mantas no cortador de talharim da máquina.

BOM APETITE!!!!!!!!!!

RECEITAS BIGOLAR

DICAS QUENTES PARA COZINHAR A MASSA AO PONTO

A regra base para cozinhar a massa, é de 1 litro de água para cada 100g de massa. Quando a água atingir o ponto de ebulição, acrescenta-se 10g de sal (1 colher de sopa rasa), para cada litro de água. Pode parecer que esta quantidade de sal seja demasiada, mas isso ajuda a manter a consistência e o sabor da massa. Logo após ter sido acrescentado o sal na água fervente, haverá um aumento de

calor. Ponto ideal para acrescentar a massa. Agora que a massa está completamente mergulhada na água fervente, aconselha-se mexer delicadamente com uma colher de pau para evitar que a massa aglutine. A fórmula mágica diz: "ALL DENTE", no sentido de que a massa, enquanto bem cozida, deve conservar uma certa consistência que se sinta mastigando. Nem sempre é fácil saber quando a massa alcançou seu exato ponto de cozimento; é preciso muita experiência e provar muitas vezes durante o cozimento. O tempo de cozimento é variável: 2 a 5 minutos para a massa fresca e o dobro para a massa seca.

BIG DICA: quando a massa estiver cozida, desligue o fogo e coloque um copo de água fria, assim a massa permanece no ponto de cozimento certo:" ALL DENTE.

PORÇÃO POR PESSOA: Aproximadamente 250 gr.

PARA A PRODUÇÃO DE MASSAS TIPO: ESPAGUETE, TALHARIM, MACARRÃO...

INGREDIENTES:

8 a 9 ovos por quilograma de farinha, 1 colher (sopa) de azeite, complete se necessário com água até alcançar a medida de umidade .

COMO PREPARAR:

Na cuba do misturador, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicione os ovos mexidos aos poucos, o azeite e a água, amasse por uns 10 minutos, até o ponto em que a massa estiver bem solta e com a granulação de um grão de café. Coloque a massa no extrusor, escolhendo o tipo de trefila que deseja.

ESPAGHETE À GORGONZOLA

400g de espaguete;
200g de queijo gorgonzola;
250ml de creme de leite;
1 colher de sopa de conhaque;
1 colher de sopa de pimenta do reino verde;
1 colher de chá de sálvia seca;
20g de manteiga derretida;
Sal e pimenta a gosto.

COMO PREPARAR:
Cozinhe o espaguete em abundante água salgada. Passe no coador. Numa panela derreta o queijo gorgonzola, até o ponto de creme. Acrescente a sálvia, a pimenta, o creme de leite, e cozinhe em fogo brando, mexendo. Em seguida, adicione o conhaque. Num pirex pré-aquecido, misture o espaguete com a manteiga derretida. Acrescente o molho de gorgonzola, o sal e a pimenta. Sirva em seguida.
Acompanha vinho tinto e rosado seco.
Tempo de preparo: 20 minutos
819 kcal por porção

PARA A PRODUÇÃO DE FOLHAS DE MASSA PARA RECHEIO TIPO: PASTEL, TORTÉI, RAVIOLI, LAZANHA, CANELONE, AGNOLINI, EMPANADA...

INGREDIENTES:
6 a 8 ovos por kg de farinha, 1½ a 2 colheres (sopa) de azeite, complete se necessário com água até alcançar a medida de umidade necessária para massas tipo: lasanhas, pastéis, empanadas...

COMO PREPARAR:
Na cuba do misturador, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicione os ovos mexidos, o azeite e a água. Amasse por uns 10 minutos, até atingir uma consistência bem solta, mas com uma granulação maior. Passe a massa no cilindro até a espessura desejada.

MASSA DE PIZZA ITALIANA

INGREDIENTES:
800g de farinha de trigo;
40g de fermento biológico fresco;
15g de sal;
320 ml de água.
Peso total da receita: 1.175 Kg

COMO PREPARAR:
Na cuba do misturador, despeje 600g de farinha e coloque a máquina em funcionamento. Em seguida, adicione o fermento, o sal e a água, suficientes para que se faça uma massa homogênea. **Deixe descansar por uma hora** e, em seguida, coloque os demais ingredientes. Coloque a máquina em movimento e deixe amassar até ficar bem lisa e divida em seis pedaços iguais. Deixe descansar até que dobre o volume. Abra a massa em forma de discos iguais na espessura de 3 a 4 mm.
Coloque a massa em fôrmas próprias, com a cobertura desejada e asse no forno, a uma temperatura de 200ºC de 3 a 5 minutos.

BISCOITO COLONIAL

INGREDIENTES:
1 kg de farinha de trigo;
200ml de leite;
100g de banha;
52g de manteiga;
260g de açúcar;
26g de sal amoníaco;
100g de ovos (2 unidades);

5g de raspa de limão;
10g de sal;
Peso total: 1.753 Kg

COMO PREPARAR:
Bata as gemas, o açúcar, a manteiga, o sal e a banha. Dissolva o sal amoníaco com o leite pré-aquecido. Na cuba do misturador, despeje a metade da farinha e coloque a máquina em funcionamento.
Acrescente as claras batidas em neve e o restante da farinha, com a raspa de limão. Amasse até a massa ficar bem lisa. Retire da amassadeira e modele no estrusor como desejar.
Assamos no forno com temperatura de 160ºC, sem vapor.

MASSA PARA PASTEL

INGREDIENTES:
1 kg de farinha de trigo;
150g de ovos (3 unidades);
110g de gordura;
20g de sal;
20ml de vinagre;
20g de açúcar;
20ml de rum ou destilado de cana;
300ml de água;
Peso total: 1.640 Kg

COMO PREPARAR:
Na cuba do misturador, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicionamos os ovos mexidos, o sal, o vinagre, o açúcar, o rum ou destilado de cana, a água e, em seguida, a gordura.
Amasse até a massa ficar bem lisa.
Deixe descansar por uns 30 minutos.
Passe no cilindro, até a massa ficar na espessura desejada. Em seguida, corte ,põe o recheio e frite .

CUCA ITALIANA

INGREDIENTES:
1 kg de farinha de trigo;
300ml de água fria (temperatura ambiente)

80g de fermento biológico fresco;
15g de sal;
200g de açúcar;
50g de gordura;
20g de leite em pó;

100g de ovos (2 unidades);
10g de reforçador;
100ml de vinho branco seco;
50g de passas de uva;
50g de frutas cristalizadas;
Peso total: 1.975 Kg

COMO PREPARAR:
Na cuba do misturador, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Adicione o sal, a água, a gordura, os ovos mexidos, o reforçador, o açúcar, o leite em pó, o vinho branco e o fermento em pó biológico fresco. Amasse por 4 a 5 minutos até que a massa fique lisa , coloque as passas e as frutas.
Deixe descansar por 15 minutos. Divida nos tamanhos desejados. Modele e coloque em fôrmas untadas. Deixe crescer até dobrar de tamanho. Passe os ovos batidos com água em cima e põe a farofa. Deixe crescer ao máximo, para evitar que se rasgue e asse a uma temperatura de 140ºC.

*COBERTURA: FAROFA:*100g de margarina;
100g de açúcar;
5g de sal;
200g de farinha de trigo.

COMO PREPARAR:
Bata a margarina, o açúcar e o sal. Acrescente a farinha , canela moída ou noz-moscada a gosto.

SONHO

INGREDIENTES:
1 kg de farinha de trigo;
400ml de água;
60g de fermento biológico fresco;
20g de sal;
100g de açúcar;
100g de gordura;
200g de ovos (4 unidades);
10g de reforçador;
Peso total: 1.890 Kg

COMO PREPARAR:
Na cuba do misturador, despeje a farinha e coloque a máquina em funcionamento. Amasse até que a massa fique bem lisa e deixe descansar de 40 a 50 minutos.
Modele no tamanho desejado e deixe crescer até dobrar de tamanho. Frite em gordura não muito quente. O recheio pode ser de mumu, creme, goiabada, banana...

TALHARIM AO MOLHO DE FRANGO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS:
500 a 600 de talharim;
600g de peito de frango;
500g de tomate maduro;
100g de manteiga ou margarina;
1/2 copo de azeite;
1/2 copo de vinho tinto seco;
2 folhas de sálvia;
1/4 de cebola média;
Sal e pimenta a gosto.

COMO PREPARAR:
Numa panela com tampa, derreta a manteiga ou margarina. Acrescente o peito de frango cortado em pedaços pequenos e deixe dourar. A este ponto, acrescente a sálvia, o sal, a pimenta e o vinho e deixe cozinhar em fogo brando por ½ hora, com a panela tampada.
Em outra panela com tampa, cozinhe a cebola no azeite, acrescente o tomate sem casca e sem sementes cortados , cozinhe por ½ hora em fogo brando, com a panela tampada até ficar ALL DENTE.
Passe no coador e, num pirex untado, adicionando-se a metade dos dois molhos.Acrescente o queijo parmesão sobre o talharim. Adicione o restante do molho. Leve ao forno a uma temperatura de 200ºC por 10 minutos.
SERVIR QUENTE
Acompanha vinho branco seco
Tempo de preparo: 50 minutos
795 kcal por porção

RECEITA DE PÃO CASEIRO

INGREDIENTES
Farinha de trigo 3kg
Ovos 4 unidades
Fermento Saf instant 2 colheres (sopa)
Açúcar 400g
Óleo 12 colheres (sopa)
Água 700ml
Erva doce 1 colher (chá)
Sal 1 colher (sopa)

MODO DE PREPARO:
Para o preparo do fermento junte duas colheres (sopa) de saf instant, duas colheres (sopa) de açúcar, meio copo de água morna e duas colheres de farinha de trigo.

Misture bem e deixe descansar por dez minutos.
Acrescente os ovos com o açúcar na batedeira.Bata-os e misture com óleo, o sal, a erva doce e o restante da água morna. Misture tudo no fermento já lêvedo e mexa bem em uma bacia.
Depois coloque 2 ½ kg de farinha misturando bem até obter uma massa homogênea.
Deixe a massa descansar por quinze minutos. Divida a massa em quatro porções com tamanhos iguais, modelando-as com as mãos de modo que fiquem com espessura em torno de um centímetro, e largura que não exceda a dos rolos. Cilindre quinze sovadas para cada porção de massa, sempre polvilhando-as com o restante de farinha, o que leva em torno de dez minutos. Depois de sovada as porções de massa divida-as novamente, obtendo seis porções no total. Passe no cilindro afinando cada porção. Em seguida enrole cada pedaço separadamente com as mãos e obtenha seis pães.
Coloque os pães em nas formas e deixe-os crescer, até que eles dobrem de tamanho.
Bata um ovo com clara e gema e pincele os pães antes de levá-los ao forno. Deixe-os em fogo médio baixo e asse-os por aproximadamente quarenta e cinco minutos.

RECEITA PARA PÃO DE CENTEIO

INGREDIENTES:
2 colheres(sopa) de melado
1 xícara de água morna (480ml)
1 colher (sopa) rasa de fermento
1 xícara de farinha de centeio
2 e ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de (chá) de sal
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (chá) de erva doce
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER
-Misture o melado com ¼ de xícara de água morna. Junte o fermento e mexa até dissolver. Deixe descansar por alguns minutos.
-Numa tigela grande, misture as farinhas e o sal. Acrescente a manteiga e a erva doce e misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa grossa.
-Coloque a farofa numa superfície lisa e faça um buraco no centro. Junte a mistura de fermento e aos poucos, o restante da água morna, e vá misturando com o garfo até que todo o líquido se incorpore aos ingredientes secos. Amasse com as mãos por uns 3 minutos, polvilhando a superfície com farinha de trigo.
-Coloque a massa numa superfície untada, cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora. Abaixe a massa, forme dois pães redondos e coloque numa assadeira untada. Deixe crescer por mais uma hora.
-Pincele com a gema e asse em fogo moderado (180º), pré-aquecido, por 1 hora ou até que fiquem dourados.

RECEITA PARA PÃO DE FORMA INTEGRAL

INGREDIENTES:
2 colheres (sopa) de fermento
1 ¼ xícara de água morna
¼ de xícara de mel
1 colher (sopa) de sal
¼ xícara de manteiga (50g)
2 xícaras de farinha de trigo integral (360g)
5 xícaras de farinha de trigo branca (480g)
Manteiga derretida (para pincelar)

MODO DE FAZER
-Numa vasilha grande, dissolva o fermento em ½ xícara de água morna. Junte o mel, o sal, a manteiga, o restante da água morna e a farinha de trigo integral.Bata até obter uma massa lisa.
-Junte farinha de trigo suficiente para trabalhar a massa com as mãos. Coloque a massa numa superfície polvilhada com farinha de trigo e amasse por 10 minutos, até que fique firme e elástica.
-Transfira para uma vasilha untada com óleo e vire a massa para que unte por inteiro. Cubra e deixe crescer em lugar protegido por uma hora, até dobrar de volume.
-Unte e polvilhe com farinha de trigo duas formas de bolo inglês de 12x12 cm. Sove a massa e divida-a em 2 partes. Abra cada parte num retângulo de 45 cm. Dobre cada retângulo em três partes, enrolando com firmeza. Aperte bem as pontas e dobre-as para baixo.
-Coloque os pães nas formas preparadas e pincele-os com manteiga derretida. Por cima, polvilhe farinha de trigo integral. Deixe crescer em lugar protegido por uma hora, até dobrar de volume.
-Leve os pães ao forno moderado (180°), pré-aquecido, por 45 minutos, até que estejam dourados e imitam um som oco quando bater com uma colher de pau.Retire do forno, desinforme e deixe esfriar.
OBS: Se usar o fermento instantâneo não é misture com a água e sim com a farinha. Costura do pão, sempre para baixo para não abrir. Usar duas formas normais de pão.

MASSA BÁSICA

INGREDIENTES:
-5 Kg de farinha
-150 gramas de açúcar (8 colheres de sopa)
-200 gramas de banha (1 xíc.)
-75 gramas de sal(4 c/ de sopa)
-100 gramas de fermento biológico instantâneo(6 ½ c/ de sopa)
-2,5 litros de água ou leite

PÃO DE ERVAS

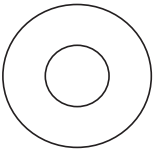
Refogar temperos (orégano, manjericão, cebolinha, salsa, pimenta e outros aromáticos). Usa a massa básica, abra a massa, espalhe as ervas, enrole como rocambole, feche, deixe crescer e antes de ir ao forno fazer cortes em cima.

PÃO ITALIANO

Pimentão em quadradinho e cebola picada. Misture a massa. Faça bolinha.

PÃO DA MANHÃ DA DINAMARCA

Massa básica, sove abre a massa tipo rocambole, põe os recheios (açúcar mascavo, raspa de limão, nozes ou amendoins moídos), enrole e faça uma rosca, põe crescer e antes de por assar faça cortes.



TROXINHA CHINESA

Fazer bolinhas de aproximadamente 30 gramas, abrir a massa e rechear com carne de porco picada ou o que quiser.

PÃO DE QUEIJO

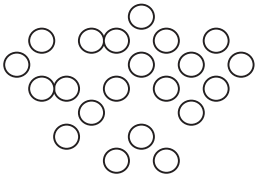
Misture o queijo ralado com a massa, e poe crescer o pão e assar.

PÃO DE GELÉIA

Abra a massa, espalhe a geléia, faça rocambole, feche bem as bordas.

PÃO DE COCO

Refogar margarina, açúcar e coco (coco queimado) após acrescentar raspas de limão, fazer trouxinhas mais ou menos 30 gramas com a massa básica. Misture leite na farofa que sobrar e derrame por cima.



PÃO ITALIANO COM LINGUIÇA

Refogar a linguiça, cortada em quadrinhos, abra a massa recheie como rocambole.

PÃO ALEMÃO COM MAÇÃ

Faça a calda com ½ xícara de água e 10 colheres de sopa de açúcar e coloque maçã com casca, despeje por cima do pão e polvilhe canela.

PÃO AMERICANO COM BANANA

Faça o recheio com 4 colheres de sopa de leite, 1 colher de sopa de manteiga, 8 colheres de sopa de açúcar mascavo, 5 bananas bem maduras, canela em pó. Amasse bem a banana, misture os outros ingredientes, leve ao fogo mexendo sempre até secar. Rechear o pão.
OBS: antes de assar o pão, passe gema de ovo batida.

TIPOS DE MOLHOS

MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES:
400 gramas de carne moída
1 cebola ralada (grossa)
1 cenoura ralada (fina)
6 tomates sem pele, sem semente.
½ copo de azeite
2 colheres(sopa) de manteiga
1 copo pequeno de vinho tinto
1 pitada de pimenta do reino
1 colher (chá) de sal

1 copo de água
MODO DE FAZER: Refogue no azeite e na manteiga a cebola e a cenoura.Quando estiverem dourados, junte a carne e deixe cozinhar por 10 minutos. A seguir coloque o vinho, os tomates, 1 copo de água, sal, pimenta e deixe ferver. Se quiser acrescente tempero verde.

MOLHO BRANCO

INGREDIENTES:
350 ml de leite
1 colher(sopa) margarina
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 tablete de caldo de galinhaSal a gosto
MODO DE FAZER: Em uma panela coloque a farinha e aos poucos o leite. A seguir junte o restante dos ingredientes e leve ao fogo mexendo sem parar até engrossar.

MOLHO LIGHT DE TOMATE, RÚCULA E AZEITONA

INGREDIENTES
300 gr de tomate picado sem pele, sem semente.
30 grde azeitonas pretas picadas
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de raspa de limão
1 dente de alho picado
½ colher(chá) de pimenta do reino
100 gr de ricota fresca esfarelada
20 gr de folhas de rúcula picada
MODO DE FAZER: Coloque em uma panela o tomate, as azeitonas picadas, o azeite, a raspa de limão e o alho picado, mexa bem e deixe cozinhar em fogo alto por 4 minutos.Retire do fogo, acrescente a ricota esfarelada e mexa bem.
Acrescente o molho sobre a massa de sua preferência e mexa bem. No momento de servir, acrescente as folhas de rúcula e mexa novamente. Sirva quente.

MOLHO VERMELHO TRADICIONAL

INGREDIENTES
01 cebola
04 tomates maduros sem pele
02 colheres de (sopa) óleo
01 colher (chá) de sal
Salsa, cebola verde, sálvia e manjericão a gosto.

-*MODO DE FAZER*: Frite a cebola picada no óleo até dourar e acrescente o tomate picado e os temperos, tampe a panela e deixe cozinhar por meia hora mexendo às vezes. Acrescente um pouco de água se necessário.
VARIAÇÕES DO MOLHO VERMELHO:
-Galinha desfiada; acrescente mais um copo d'água.
-Carne de gado cortada em tirinhas, frite em separado e junte ao molho.
-Atum/milho; 01 lata de atum tradicional(não precisa cozinhar) e 01 lata de milho junte ao molho e deixe aquecer.

TERMO DE GARANTIA

MODELO:_____

DATA FAB:____/____/____

PROPRIETÁRIO:_____

ENDEREÇO:_____

CIDADE:_____

ESTADO:_____FONE: ( )_____

REVENDEDOR:_____

CIDADE:_____ESTADO: _____

FONE:_____

NOTA FISCAL Nº _____DATA: ____/____/____

_____
Assinatura e Carimbo do Revendedor

A BIGOLAR AGRADECE A SUA ESCOLHA E DESEJA QUE VOCÊ TENHA SUCESSO SEMPRE.

BOA SORTE E MÃOS NA MASSA...

LINHA INOX

Bigolar

Produtos feitos para durar

Chapinhas para massas e bolachas anti-aderente

Misturador Inox 3kg

Extrusor para massas e bolachas 10kg/h e moedor de carne 60kg/h

Cilindro Inox para sovar pães e laminar massas

Foto: Modelo 1420

AÇO INOX

- Beleza
- Resistência
- Praticidade
- Durabilidade
- Fácil Limpeza
- Big Garantia de 6 meses
- Cilindros em aço inox
- Rolamentos blindados
- Cilindros e laterais em aço inox
- Acompanha livro de receitas

IMPRESSO EM 10/2012

Graffoluz (54) 3522-1436

Fone: (54) 3321-9595 / 3321-9605 / 3522-2025

Erechim - RS - www.bigolar.com.br